

Sobremesas Bolos

Bolo de Nesquik e After Eight

50 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

200 g de farinha
3 ovos
2 c. de chá de fermento
40 g de Nesquik
180 g de manteiga
3 unidades de After Eight
Para a cobertura:
9 unidades de After Eight
50 g de manteiga
folhas de hortelã q.b.

Informação nutricional

Energia	340,5 kcal	17%*
Proteínas	5,0 g	10%*
Lípidos	22,9 g	33%*
Hidratos de Carbono	27,8 g	11%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 180ºC;
2. Numa taça, bater muito bem os ovos, até duplicarem o volume;
3. Juntar a manteiga em ponto de pomada com o Nesquik peneirado e misturar bem;

   Nota: Para a manteiga em ponto de pomada (bem amolecida, não líquida) podes aquecer no microondas na potência mais baixa, durante cerca de 1 ou 2 minutos.
4. Juntar a farinha peneirada com fermento em pó e envolver;

5 Acrescentar os After Eight, cortados em pedaços e misturar novamente;

6 Colocar o preparado numa forma previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha;

7 Colocar no forno a 180ºC e deixar cozer durante 35 minutos;

8 Retirar o bolo e deixar arrefecer em cima de uma grelha durante 15 minutos;

9 Passando à cobertura: numa taça, colocar os pedaços de 5 After Eight com a manteiga e aquecer no micro-ondas, na potência mínima;

10 Aquecer um minuto de cada vez e ir misturando bem até conseguir uma textura de creme;

11 Colocar delicadamente a cobertura de After Eight no bolo e decorar com os restantes After Eight e pequenas folhas de Hortelã.